



Viticoltori dal 1914

## MOSCATO D'ASTI DOCG "BRIC DA LU"



**ZONA DI PRODUZIONE:** Costigliole d'Asti

**TERRENO:** Argilloso e calcareo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Il tradizionale "Guyot" piemontese

**RESA PER ETTARO:** 115 q.li/ha

**ETÀ MEDIA DELLE VITI:** 8-40 anni

**UVAGGIO:** 100% Moscato

**VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO:** Selezione e raccolta delle uve a completa maturazione, cui fa seguito una pressatura soffice (eseguita con pressa ad azoto). Il mosto ottenuto dalla pressatura viene decantato e filtrato a 0°. La fermentazione per la presa di spuma avviene in autoclave con lieviti selezionati a 18°C. Dopo circa 30 giorni di autoclave si procede all'imbottigliamento.

**COLORE:** Giallo paglierino carico con leggeri riflessi dorati che richiamano l'uva.

**PROFUMO:** Intenso, fresco, fragrante, che richiama alla mente note di fiori di acacia, il glicine e la salvia con un sottofondo appena accennato di miele

**SAPORE:** Corposo, intenso e muschiato

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 5,5%

**ACIDITA' TOTALE:** <5,60 gr./l

**ZUCCHERI RESIDUI:** 134 gr./l

**ABBINAMENTI:** Qualsiasi tipo di dessert, pasticceria secca, frutta e dolci di crema. Si apprezza fresco anche in diversi momenti della giornata

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8/10°C

**PREMI E RICONOSCIMENTI:**

2024 GLOBAL SPARKLING MASTERS > BRONZE (ANNATA 2023)

2024 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2022)

2023 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2021)

2022 AIS VITAE > 3 VITI (ANNATA 2020)

2022 LUCA MARONI > 88 PUNTI (ANNATA 2020)

2021 LUCA MARONI > 90 PUNTI (ANNATA 2019)

2017 DECANTER WORLD WINE AWARDS > 86 BRONZO (ANNATA 2016)

**N.B. Nei vigneti non viene utilizzato il diserbante e il prodotto in bottiglia è a basso contenuto di solfiti**